

REZEPT FÜR ROSINENZOPF



ROSINENZOPF

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 15 Scheiben | 60 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 150 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 150 g Rosinen
- 500 g Mehl
- 40 g SweetFamily Unser Feinster
- 1/2 TL Salz
- 70 g Margarine
- 2 Eier
- Mehl zum Bearbeiten
- 1-2 EL Milch zum Bestreichen



4227

ZUBEREITUNG

206

Kcal

pro Scheibe ca.

5.3

Gramm

Eiweiß

33.4

Gramm

Kohlenhydrate

5.4

Gramm

Fett

1. Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln, darin auflösen und ca. 10 Minuten zugedeckt stehen lassen. Rosinen auf einem Sieb gut abwaschen und abtropfen lassen.
2. Mehl, Zucker und Salz mischen. Hefemilch, Margarine und Eier zufügen und alles glatt verkneten. Rosinen kurz unterkneten. Teig zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
3. Teig nochmals durchkneten und auf wenig Mehl in 3 gleich große Stücke teilen. Jeweils zu Rollen formen und zu einem Zopf flechten. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zugedeckt an einem warmen Ort nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Zopf mit Milch bestreichen und im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen, dabei Oberfläche zum Ende der Backzeit bei Bedarf locker mit Backpapier abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Zopf aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.